

GÉNOISE

Mélange équilibré pour la fabrication de génoise



LES + DU PRODUIT

> Préparation pour la fabrication de génoises de qualité :

- Mie jaune, fine, aérienne et régulière.
- Bon développement.
- Convient aux pâtisseries "au beurre" (d'après la recette préconisée).

> Appareil stable :

- La cuisson peut être différée de quelques heures.
- Supporte la surgélation.

> Recette polyvalente :

- Permet de réaliser aussi bien des génoises en moule et en feuilles.
- Tolère l'ajout d'autres ingrédients (œufs, cacao, poudre d'amande...).



ASTUCES

- Développez votre offre de "pâtisseries du dimanche" en réalisant toutes sortes d'entremets (Forêt Noire, Fraisier, Capitole...) et en variant les recettes (génoise au chocolat, à la poudre d'amande...).

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



GÉNOISE



1 000 g

Génoise



Génoise : 100 g
Roulade : 200 g

Eau



Génoise : 700 g
Roulade : 600 g

Œufs

Mise en œuvre

Mélanger les ingrédients dans une cuve. Battre avec un fouet 1 min. en 1^{ère} vitesse et 7 min. en 3^{ème} vitesse.



Génoise : Garnir les moules à mi-hauteur puis cuire 25 à 30 min. à 200°C

Roulade : 5 à 6 min. à 240°C

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients

Sucre - Farine de **blé** - Amidon de **blé** - **Lait** écrémé en poudre - Poudre à lever : E450, E500 - Émulsifiants : E475 E471 - **Lactosérum** en poudre (**lait**) - Sel - Colorant (caroténoïdes d'origine naturelle).

Présence éventuelle d'œuf, de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 579
Énergie (kcal)	372
Matières grasses (g)	2,4
dont acides gras saturés (g)	2,1
Glucides (g)	84,3
dont sucres (g)	51,4
Fibres alimentaires (g)	0,8
Protéines (g)	3,0
Sel (g)	1,8



UNIS POUR LE
GOÛT